

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu produk olahan dari tepung gandum (tepung terigu) yang banyak dihasilkan dalam skala industri adalah roti. Roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu dari jenis gandum *hard wheat* yang diragikan dengan ragi roti, dan pengolahannya dilakukan dengan cara pemanggangan (SII 0031-74).

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roti tawar adalah tepung terigu, air, ragi, garam, gula, susu skim, dan lemak (Gisslen, 1994).

Menurut Gisslen (1994), proses pembuatan roti tawar meliputi penimbangan bahan-bahan, pencampuran bahan, fermentasi, *punching* ("pengulenan"), penimbangan adonan untuk roti (*scaling*), pembulatan (*rounding*), *intermediate proofing*, pencetakan, *proofing*, pemanggangan, pendinginan (*cooling*), dan penyimpanan.

Umur simpan roti tawar terbatas, sekitar 3-4 hari. Terbatasnya umur simpan roti ini antara lain disebabkan oleh terjadinya proses kebasian (*staling*). Proses kebasian (*staling*) dimulai langsung setelah roti selesai dipanggang dan keluar dari oven. Roti yang telah basi ditandai dengan *crust* (bagian kulit roti) menjadi liat dan kasar; *crumb* (bagian dalam roti) menjadi keras, kasar, dan meremah. Perubahan-perubahan ini terjadi bahkan bila roti telah dibungkus dalam pembungkus yang tahan kelembaban (Charley, 1982).

Menurut Winarno (1992), *shortening* adalah lemak padat yang mempunyai sifat plastis dan kestabilan tertentu, umumnya berwarna putih sehingga sering

disebut mentega putih. Bahan ini diperoleh dari hasil pencampuran dua atau lebih lemak, atau dengan cara hidrogenasi. Mentega putih ini banyak digunakan dalam bahan pangan terutama pada pembuatan *cake* dan kue yang dipanggang.

Pada umumnya, masyarakat menggunakan margarin sebagai lemak dalam roti tawar. Margarin merupakan pengganti mentega dengan rupa, bau, konsistensi, rasa, dan nilai gizi yang hampir sama. Margarin juga merupakan emulsi air dalam minyak dengan kadar lemak tidak kurang dari 80% (Winarno, 1992). Menurut Hanneman (1980), kadar lemak dalam *shortening* adalah 100%.

Menurut Eliasson dan Larsson (1993), kebasian dapat dihambat antara lain dengan cara penambahan lemak atau *shortening*. Dengan demikian, umur simpan roti lebih lama.

Penambahan *shortening* diharapkan dapat menghambat kebasian roti tawar. Permasalahannya adalah berapakah jumlah *shortening* yang optimal sehingga dihasilkan umur simpan roti tawar yang lebih lama.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. mengetahui pengaruh proporsi lemak (margarin dan *shortening*) terhadap penghambatan kebasian roti tawar;
2. mengkaji jumlah *shortening* yang optimal pada formula untuk memperpanjang umur simpan roti tawar.